

しまなみ農業だより

ナッツ トカー ユー



今年は全くとって暑い夏でした。本稿をお読みの頃には秋らしいしのぎやすさになっているでしょうか。さて、10月といえば祭りも近づく秋本番、何もかもが美味しくなる頃です。本コーナーでもいろいろと秋の味覚を採り上げてまいりましたが、まだ未着手のものがありました。今月はクリについてまとめます。

1 ナッツ(木の実)は果樹の仲間

クリは説明するまでもなくクリの樹のタネを食する「種実類」といわれるもので、「樹」に成る「種(木の実)」の場合、「ナッツ」とよばれる立派な果樹です。日本で栽培され利用されるナッツ類はクリの他クルミ、トチ、ギンナンあたりでしょうか。世界では他にアーモンド、ヘーゼルナッツ、マカダミア、ペカン、カシューナッツ、ココナッツ、松の実などがあります。どんぶんのほか油分を多く含むものが多く、いずれも栄養価の高い食品です。

2 日本のクリ、世界のクリ

クリには様々な品種がありますが、主に目にするのは「銀寄(ぎんよせ)」と「筑波(つくば)」です。近年生産量が低下してしまいました。かつては愛媛県が生産量日本一でした。クリ属には様々な種があり、日本のニホンダリのほか中国にはシナダリ、ヨーロッパにはヨーロッパダリがあり、いずれも重要な栽培種となっています。ニホンダリが大粒で渋皮がはがれにくいのに対し、シナダリ、ヨーロッパダリは小粒で渋皮がはがれやすく、シナダリは輸出時の積出港の名前が付いた「天津甘栗」で日本ではおなじみ、ヨーロッパダリはマロングラッセ等製菓材料の他、秋冬の街角で日本の焼き芋のように焼き栗が売られたりします。ニホンダリのなかでは食味の良い「筑波」でも、シナダリの甘さには遠く及ばず、日本でも過去に栽培が試みられましたが、日本には固有の害虫「クリタマバチ」があり、シナダリ(ヨーロッパダリも)はクリタマバチに弱く、樹が衰弱してうまく育ちません。しかし先人の中にはシナダリとニホンダリを交配して日本でも栽培できるものを作出された方がおり、「利平」という品種として現在も極少量が栽培されています。日本で作られるマロングラッセは、大粒で形の良い「銀寄(愛媛の主力品種)」が用いられており、また渋皮のはがれやすい「ぼろたん」という新品種も登場しています。

樹木としてのクリは比較的成長が早く大木になります。成長の早い樹の割には材が硬く、かつては家具や銃床のほか、腐りにくいことから

ら野外の柱や柵、線路の枕木等に利用されてきました。

3 保存は剥き栗にしてから

クリは案外足の早い食品で、購入したら早めに食べてしまうのが吉。丸のまま茹でて中身を掘りながら食べるなら、2〜3日風通しの良いところで干した後、蒸して食べると甘みが強く感じられます。「干す」というのがキモで、クリは案外水分が多く、密閉した状態では多量の汗をかき、冷蔵庫の中でもカビてしまいます。しかしながら干し過ぎも実がやせてしまいますので、冷蔵庫で保存するなら渋皮ごと剥いてしまってから冷凍しましょう。剥いた時黒く変色しているクリは「実タンソ病」に罹病しており、渋くすこぶるまずいので取り除きましょう。

